

Patate impanate con salsa piccante

Tempo totale **20 Min** 8 Min Tempo di preparazione **12 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):

1.650 kJ / 395 kcal

Grassi: **7 g** Proteine: **7 g**

Carboidrati: **74 g**

INGREDIENTI

2 Porzioni

400 g di patate bollite
1 cucchiaio Olio di Sesamo Tostato Kikkoman
1 cucchiaino di succo di limone
1 cucchiaino di paprica affumicata in polvere
3 cucchiai Panko Kikkoman - Pangrattato in Stile Giapponese
4 cucchiai di pasta gochujang
2 cucchiai di miele
3 cucchiai Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
1 cucchiaio di aceto di riso
1 spicchio d'aglio, schiacciato
2 cucchiai di erba cipollina, tritata finemente

PREPARAZIONE

Passaggio 1

400 g di patate bollite - **1 cucchiaio** Olio di Sesamo Tostato Kikkoman - **1 cucchiaio** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman - **1 cucchiaino** di succo di limone - **1 cucchiaino** di paprica affumicata in polvere
In una ciotola, mescolare l'Olio di Sesamo Tostato Kikkoman, la Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman, il succo di limone e la paprica affumicata. Condire le patate nel composto rigirandole delicatamente per coprirle in modo uniforme.

Passaggio 2

3 cucchiai Panko Kikkoman - Pangrattato in Stile Giapponese
Impanare le patate nel Panko Kikkoman, disporle nel cestello della friggitrice ad aria e cuocere a 200 °C per 12 minuti.

Passaggio 3

4 cucchiai di pasta gochujang - **2 cucchiai** di miele - **2 cucchiai** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman - **1 cucchiaio** di aceto di riso - **1** spicchio d'aglio, schiacciato - **2 cucchiai** di erba cipollina, tritata finemente
In una ciotola, mescolare la pasta gochujang con il miele, la Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman, l'aceto di riso e l'aglio schiacciato. Servire le patate ben calde accompagnate dalla salsa e completare cospargendole con l'erba cipollina.